

Rezept

Gemüsekuchen mit Apfel

Ein Rezept von Gemüsekuchen mit Apfel, am 18.04.2024

Zutaten

| | |
|--------------------------------------|--|
| 100 g Mehl | 100 g Weizenvollkornmehl |
| Salz | 100 g kaltes Schweineschmalz |
| 2 dünne Stangen Lauch | 3 EL Butter |
| Pfeffer | 80 g Bergkäse |
| 300 g gekochte Pellkartoffeln | 2 mittelgroße rotschalige Äpfel (300 g) |
| frisch geriebene Muskatnuss | |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Springform von 24 cm Ø (8 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 270 kcal

Zubereitung

1. Mehl, Vollkornmehl, ½ TL Salz mit dem Schmalz und 4-5 EL eiskaltem Wasser verkneten. Den Teig ausrollen und die Form damit auskleiden, dabei einen 4 cm hohen Rand formen. Den Teig kühl stellen.
2. Lauch putzen, längs aufschneiden, waschen und in Streifen schneiden. Lauch in 1 EL Butter 2 Min. anbraten, salzen und pfeffern und abkühlen lassen. Den Käse reiben. Die Kartoffeln schälen und in dünne Scheiben schneiden. Äpfel waschen, vierteln, vom Kerngehäuse befreien und in dünne Spalten schneiden.
3. Ofen auf 200° vorheizen. Je eine Lage Kartoffeln und Äpfel auf den Teig legen, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und mit Käse bestreuen. Lauch und Käse darüber verteilen. Übrige Kartoffelscheiben und Apfelspalten dachziegelartig darauflegen. 2 EL Butter in Flöckchen darüber verteilen. Kuchen im Ofen (unten, Umluft 180°) 40 Min. backen.